



Civet de sanglier à la Leffe et aux légumes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de choux de bruxelles (nettoyés et coupés en 2)
1 botte carotte (grattées et émincées)
1 kilogramme de pommes de terre (pelées et coupées en morceaux)
2 cuillères à soupe de beurre (Alvo)
1 1/2 kilogrammes de ragoût de sanglier
1 oignon (pelé et coupé en morceaux)
150 grammes de lardons (fumés, Herta)
1 cuillère à soupe de moutarde
3 bouteilles de Leffe brune
1 branche de thym
3 feuilles de laurier
2 cuillères à soupe de farine
150 ml de crème (Campina)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les légumes et pommes de terre dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et réservez-les au chaud.
- 2.** Faites chauffer une cuillère à soupe de beurre dans une poêle et faites dorer la viande de chaque côté.
- 3.** Ajoutez les morceaux d'oignons et lardons. Salez et poivrez.
- 4.** Incorporez la moutarde, la bière et les épices. Laissez mijoter 1 h 30.
- 5.** Ajoutez les légumes et poursuivez la cuisson quelques minutes.



- 6.** Mélangez le reste de beurre et la farine pour obtenir un roux. Intégrez-le à la préparation et faites réduire.
- 7.** Arrosez de crème.
- 8.** Salez et poivrez.